

Александр Селезнев

КЛАССИЧЕСКИЕ ТОРТЫ И ПИРОЖНЫЕ



Черный лес • Захер • Медовик • Безе • Наполеон • Эстерхази





Александр Селезнев

**КЛАССИЧЕСКИЕ
ТОРТЫ
И ПИРОЖНЫЕ**



ЭКСМО
МОСКВА
2015

Содержание

Французский яблочный торт	7
Грушевый торт «Бурдалу»	9
Торт «Сэнт-Оноре»	10
Швейцарский яблочный торт	13
Торт «Черный лес»	15
Торт «Захер»	16
Немецкий сырный торт	18
Торт «Добош»	21
Торт «Эстерхази»	23
Торт «Медовик»	25
Маково-черничный торт	26
Польский шоколадный торт	28
Торт «Пани Валевска»	31
Английский свадебный торт	33
Шоколадный торт «Принц Уильям»	34





Пенсильванский тыквенный торт	37
Мексиканский шоколадный торт	39
Торт «Прага»	40
Торт «Птичье молоко»	42
Торт «Ленинградский»	45
Торт «Абрикотин»	47
Пирожные «Опера»	49
Пирожное «Безе»	50
Пирожные «Наполеон»	53
Корзиночки с белковым кремом	54
Бисквитное пирожное с шоколадным кремом	57
Зефир яблочный	59
Башня из профитролей	60
Тирамису	63





Французский яблочный торт

ДЛЯ ОРЕХОВОГО БЕЗЕ:

7 белков
75 г сахарного песка
2 ст. ложки муки
180 г фундука, смолотого
в муку
1 ст. ложка лимонного
сока
180 г сахарной пудры

ДЛЯ НАЧИНКИ:

1,2 кг свежих яблок
40 г сливочного масла
2 ст. ложки сахарного
песка
1 ст. ложка коньяка

ДЛЯ УКРАШЕНИЯ:

1 ч. ложка сахарной
пудры
20 г очищенных ядер
фундука

➤ **ОРЕХОВОЕ БЕЗЕ:** белки с сахаром взбиваем миксером в устойчивую пену 5–7 минут. Сахарную пудру и муку из фундука перемешиваем с просеянной мукой. Сухую смесь небольшими порциями вводим во взбитый белок и аккуратно перемешиваем. Раскладываем по 2 формам для выпечки диаметром 20–22 см. Сверху выкладываем ядра фундука.

Выпекаем 30 минут в предварительно разогретой до 180 °С духовке.

➤ **НАЧИНКА:** яблоки очищаем от кожуры и сердцевинки, разрезаем на 8 частей. Выкладываем на силиконовый коврик. Каждую часть яблока смазываем растопленным сливочным маслом и посыпаем сахаром.

Выпекаем 25 минут в предварительно разогретой до 200 °С духовке. После выпечки яблоки охлаждаем и сбрызгиваем коньяком.

На 1 слой орехового безе косичкой выкладываем печеные яблоки, сверху накрываем вторым слоем безе.

Посыпаем сахарной пудрой.



Грушевый торт «Бурдалу»

ДЛЯ ОСНОВЫ:

180 г маргарина
1 ч. ложка соли
1 желток
1 ч. ложка сахара
3 ст. ложки молока
250 г муки

ДЛЯ ЗАВАРНОГО КРЕМА:

50 г сахарного песка
1 желток

10 г муки
ванилин на кончике ножа
10 г крахмала
100 мл молока

ДЛЯ МИНДАЛЬНОГО КРЕМА:

60 г сливочного масла
60 г сахарной пудры
60 г молотого миндаля
7 г кукурузной муки

1 яйцо
ванилин на кончике
ножа
1 ст. ложка
коньяка
80 г заварного
крема

ДЛЯ НАЧИНКИ:

600 г консервированных
груш

➤ **ОСНОВА:** маргарин взбиваем добела, добавляем соль, сахар и желток, перемешиваем. Не прекращая взбивать, небольшими порциями вводим муку, молоко и замешиваем эластичное тесто. На 30 минут убираем тесто в холодильник. Готовое тесто раскатываем и выкладываем на дно рифленой формы для выпечки высотой 2 см и в диаметре 26 см.

➤ **ЗАВАРНОЙ КРЕМ:** половину сахара растираем с желтками, добавляем крахмал, муку и перемешиваем. Оставшийся сахар, молоко и ванилин доводим до кипения. Одну треть вливаем в желтки, перемешиваем и выливаем обратно. Продолжаем варить, помешивая, до загустения и снимаем с огня.

➤ **МИНДАЛЬНЫЙ КРЕМ:** сливочное масло взбиваем с сахарной пудрой добела, добавляем яйцо, ванилин, молотый миндаль, кукурузную муку, коньяк, 80 г заварного крема и перемешиваем. Перекладываем в кондитерский мешок и отсаживаем на тесто.

Сверху на крем выкладываем дольки консервированных груш.

Выпекаем в разогретой до 180 °С духовке 40–45 минут.

Торт «Сэнт-Оноре»

ДЛЯ ПЕСОЧНОГО ТЕСТА:

300 г муки
200 г сливочного масла
100 г сахарной пудры
1 яйцо, 1 желток

ДЛЯ ЗАВАРНОГО ТЕСТА:

125 мл молока
100 г сливочного масла
0,5 ч. ложки соли
150 г муки

4 яйца

1 ст. ложка сахарного
песка

ДЛЯ ЗАВАРНОГО КРЕМА:

100 г сахарного песка
2 желтка
20 г муки
ванилин на кончике ножа
20 г крахмала
200 мл молока

ДЛЯ КРЕМ-МУСЛИН:

300 мл взбитых сливок
33%-ной жирности
1 ч. ложка ванильного
сахара
200 г заварного крема
50 г сахарной пудры
50 мл апельсинового
ликера

➤ **ПЕСОЧНОЕ ТЕСТО:** масло взбиваем с сахарной пудрой до бела. Добавляем просеянную муку, яйцо, желток и замешиваем тесто. На 30 минут убираем тесто на холод. Затем раскатываем и вырезаем круг 25 см на 5 мм.

➤ **ЗАВАРНОЕ ТЕСТО:** молоко и сливочное масло доводим до кипения, добавляем соль и сахар. В кипящую массу небольшими порциями, помешивая, вводим муку и провариваем 2–3 минуты. Горячее тесто перекладываем в чашу миксера и взбиваем, пока тесто не станет теплым. Не прекращая взбивать, по одному вводим яйца.

Заварное тесто из кондитерского мешка отсаживаем на песочное тесто, начиная от центра по спирали к краям. Выпекаем в разогретой до 220 °С духовке 25 минут. Оставшееся заварное тесто отдельно отсаживаем в форме шариков и выпекаем в разогретой до 220 °С духовке 25 минут.

➤ **ЗАВАРНОЙ КРЕМ:** половину сахара растираем с желтками, добавляем крахмал, муку и перемешиваем. Оставшийся сахар, молоко и ванилин доводим до кипения. Одну треть вливаем в желтки, перемешиваем и выливаем обратно. Продолжаем варить, помешивая, до загустения. Охлаждаем.

➤ **КРЕМ-МУСЛИН:** взбитые сливки, заварной крем, сахарную пудру, ликер и ванильный сахар перемешиваем. Перекладываем в кондитерский мешок и отсаживаем по всей поверхности торта.

➤ **КАРАМЕЛЬ:** сахарный песок (300 г) с водой (100 мл) доводим до кипения и увариваем 2–3 минуты до янтарно-желтого цвета. В теплую карамель окунаем профитроли и даем карамели застыть.

Оставшийся крем-муслин через насадку вводим в профитроли. И украшаем торт.





Швейцарский яблочный торт

ДЛЯ ПЕСОЧНОГО ТЕСТА:

300 г муки
200 г маргарина
100 г сахара
1,5 яйца
500 г сухого гороха
или фасоли

ДЛЯ ЯБЛОЧНОЙ НАЧИНКИ:

1 кг твердых зеленых яблок (грени-смит)
85 г сливочного масла
100 г сахара
150 г изюма
1 ч. ложка корицы
тертая цедра 0,5 лимона

ДЛЯ ОРЕХОВОЙ МАССЫ:

100 г очищенных грецких орехов
100 г сахарного песка
60 г муки
2,5 яйца
30 мл воды
120 г сливочного масла
0,5 ч. ложки ванильного сахара, щепотка соли

➤ **ПЕСОЧНОЕ ТЕСТО:** маргарин соединяем с сахарным песком и взбиваем добела в течение 5 минут. Не прекращая взбивать, небольшими порциями добавляем просеянную муку, а затем яйца. Замешиваем тесто. Готовое тесто на 30 минут убираем в холодильник.

Охлажденное тесто раскатываем и выкладываем в круглую рифленую форму, застеленную пергаментной бумагой, диаметром 26 см, высотой 2,5 см. Накрываем еще одним слоем пергаментной бумаги и сверху засыпаем горохом или фасолью. Выпекаем в разогретой до 200 °С духовке 25–30 минут. Затем горох достаем, а основу из песочного теста оставляем в форме.

➤ **НАЧИНКА:** яблоки очищаем от сердцевины и кожуры, нарезаем ломтиками. Пересыпаем сахаром, корицей и тертой лимонной цедрой.

Сливочное масло доводим до кипения, добавляем яблоки и припускаем на среднем огне 10 минут. Охлаждаем и откидываем на дуршлаг.

В яблочную массу добавляем изюм, перемешиваем и выкладываем в основу из песочного теста.

➤ **ОРЕХОВАЯ МАССА:** сливочное масло соединяем с сахаром, ванильным сахаром, солью и взбиваем добела 5 минут. Добавляем измельченные орехи, перемешиваем. После этого в массу вводим яйца и в последнюю очередь — просеянную муку и воду.

Готовую ореховую массу выкладываем поверх яблочной начинки и разравниваем.

Выпекаем в разогретой до 200 °С духовке 30 минут.



Торт «Черный лес»

ДЛЯ ШОКОЛАДНОГО БИСКВИТА:

5 яиц
125 г сахарного песка
125 г муки
1 ст. ложка какао-
порошка

ДЛЯ КРЕМА:

500 мл сливок 33%-ной
жирности

ДЛЯ СИРОПА:

150 г сахарного песка
150 мл воды
30 мл вишневого ликера

ДЛЯ НАЧИНКИ:

300 г свежемороженой
вишни без косточек
100 г сахарного песка
1 ст. ложка крахмала
3 ст. ложки воды

ДЛЯ УКРАШЕНИЯ:

200 г горького шоколада
1 ст. ложка какао-
порошка
коктейльная вишня

➤ **ШОКОЛАДНЫЙ БИСКВИТ:** яйца соединяем с сахаром и взбиваем 10 минут. Муку соединяем с какао-порошком, просеиваем и аккуратно вмешиваем во взбитые яйца. Выкладываем в круглую силиконовую форму или в обычную форму для выпечки, застеленную пергаментом и смазанную маслом. Выпекаем в разогретой до 180 °С духовке 30 минут.

➤ **СИРОП:** сахар с водой доводим до кипения. Снимаем с огня и добавляем вишневый ликер.

➤ **КРЕМ:** сливки взбиваем до пышной массы.

➤ **ВИШНЕВАЯ НАЧИНКА:** вишню соединяем с сахаром, доводим до кипения и провариваем 3 минуты. Крахмал разводим холодной водой и тонкой струйкой вливаем в кипящую вишневую массу.

Как только смесь загустеет, снимаем с огня и охлаждаем.

➤ **СОБИРАЕМ ТОРТ:** бисквитную основу разрезаем на 3 равные круглые части. Первую часть пропитываем сиропом, сверху выкладываем 1/3 взбитых сливок и всю вишневую начинку. Накрываем вторым слоем бисквита, пропитываем его сиропом, смазываем 1/3 частью сливок. Накрываем третьим слоем, также пропитываем его сиропом. Оставшиеся сливки распределяем на верх и бока торта.

➤ **УКРАШЕНИЕ:** горький шоколад растапливаем и выливаем в прямоугольную форму. Даем застыть при комнатной температуре. Затем ложкой или кондитерским кольцом снимаем с шоколада тонкую стружку. Эту стружку выкладываем на поверхность и бока торта. Затем присыпаем какао-порошком. Сверху торт украшаем коктейльной вишней.

Торт «Захер»

ДЛЯ БИСКВИТА:

135 г сливочного масла
45 г сахарной пудры
135 г горького шоколада
(растопить макс.
до 40 °С)
щепотка соли
1 ч. ложка ванильного
сахара

6 желтков
6 белков
180 г сахарного песка
135 г муки

ДЛЯ ПРОПИТКИ:

300 г абрикосового
джема

ДЛЯ ШОКОЛАДНОЙ ГЛАЗУРИ:

100 г горького шоколада
35 г сливочного масла
85 мл сливок 33%-ной
жирности (горячих)
35 г меда
165 г абрикосового джема
(протертого через сито)
25 г какао-порошка

➤ **БИСКВИТ:** сливочное масло и сахарную пудру взбиваем до бела 3–5 минут. Не прекращая взбивания, тонкой струйкой вливаем растопленный чуть теплый черный шоколад. Добавляем соль, ванильный сахар, продолжаем взбивать, по одному добавляя желтки.

Отдельно взбиваем белки с сахарным песком и аккуратно вводим их в шоколадно-сливочную массу.

Засыпаем просеянную муку и все вместе осторожно перемешиваем.

Готовое тесто выкладываем в форму диаметром 22 см. Ставим в разогретую до 180 °С духовку и выпекаем. Готовый бисквит охлаждаем и разрезаем пополам.

➤ **ПРОПИТКА:** 300 г абрикосового джема разводим с небольшим количеством воды и доводим до кипения. Получившимся сиропом пропитываем нижнюю половинку бисквита. На нее кладем вторую половинку и пропитываем сверху. Бока также смазываем абрикосовым джемом. Затем торт убираем в холодильник для охлаждения.

➤ **ШОКОЛАДНАЯ ГЛАЗУРЬ:** шоколад растапливаем на водяной бане, добавляем горячие сливки и перемешиваем. Добавляем размягченное сливочное масло, мед, абрикосовый джем, какао и взбиваем блендером в течение 1 минуты.

Готовую шоколадную глазурь наносим на весь торт, включая бока.



Немецкий сырный торт

250 г маргарина
250 г сахарного песка
4 желтка
4 белка
2 ст. ложки рома
(или коньяка)
цедра 0,5 лимона
125 г манной крупы

1 ч. ложка разрыхлителя
теста
0,5 ст. ложки кукурузного
крахмала
1 ч. ложка ванильного
сахара
750 г домашнего творога
щепотка соли

ДЛЯ УКРАШЕНИЯ:
100 г крем-сыра
свежие ягоды клубники

Маргарин и половину порции сахарного песка взбиваем добела миксером. Не прекращая взбивания, по одному вводим желтки, затем ром и тертую лимонную цедру.

Манную крупу смешиваем с разрыхлителем теста, солью, ванильным сахаром и кукурузным крахмалом. Добавляем в массу и перемешиваем.

Отдельно с помощью миксера взбиваем белки с оставшимся сахаром, пока сахар полностью не растворится.

Взбитые белки и творог аккуратно добавляем в тесто и перемешиваем.

Выкладываем в круглую форму и выпекаем в разогретой до 175 °С духовке 1 час. При необходимости можно увеличить время приготовления.

Готовый торт достаем из формы и охлаждаем.

➤ **ДЛЯ УКРАШЕНИЯ:** взбиваем миксером крем-сыр 1 минуту и отсаживаем его из кондитерского мешка сверху на торт. Ягоды клубники разрезаем пополам и выкладываем сверху на сыр.





Торт «Добос»

ДЛЯ ТЕСТА:

7 белков
7 желтков
150 г сахарного песка
150 г муки

ДЛЯ ПРАЛИНЕ:

100 г очищенного фундука
100 г сахарного песка

ДЛЯ КРЕМА:

500 мл молока
1 ст. ложка крахмала
120 г сахарного песка
1 ч. ложка ванильного сахара
1 желток
250 г сливочного масла
60 г шоколада

ДЛЯ КАРАМЕЛИ:

200 г сахарного песка
70 мл воды

➤ **ТЕСТО:** с половиной сахара взбиваем добела желтки, с другой — белки. Затем желтки и белки аккуратно соединяем и добавляем просеянную муку.

Тесто разделяем на 6 частей и тонко размазываем на силиконовом коврик для выпечки. Выпекаем коржи в разогретой до 220 °С духовке 7 минут. Охлаждаем.

➤ **ПРАЛИНЕ:** фундук и сахар выкладываем на сковороду и нагреваем, помешивая, пока сахар не карамелизуется до коричневого цвета. Затем смесь выливаем на силиконовый коврик, разравниваем и даем застыть. Застывшее пралине пробиваем в пасту.

➤ **КРЕМ:** желтки перемешиваем с крахмалом и 2–3 ст. ложками молока. Остальное молоко соединяем с сахаром и ванильным сахаром и доводим

до кипения. После чего вводим желтки с крахмалом и завариваем крем. Сразу снимаем с огня и охлаждаем при взбивании.

Не прекращая взбивать крем, добавляем растопленный шоколад (1 л), сливочное масло и пралине. Взбиваем, пока масса не посветлеет.

Готовым кремом прослаиваем 5 коржей. Боковые края торта обсыпаем крошкой.

➤ **КАРАМЕЛЬ:** сахар соединяем с водой и увариваем до коричневого цвета. Готовую карамель наносим на последний, 6-й корж и, пока она не схватилась, разрезаем корж на порции ножом на разделочной доске.

Порционными кусочками карамелизованного коржа украшаем верх торта.



Торт «Эстерхази»

ДЛЯ ОРЕХОВОГО БЕЗЕ:

7 белков
200 г сахарного песка
200 г измельченного
в муку фундука

ДЛЯ ЗАВАРНОГО КРЕМА:

100 г сахарного песка
2 желтка
20 г муки
ванилин на кончике ножа

20 г крахмала
200 мл молока

ДЛЯ ПРАЛИНЕ:

100 г очищенного фундука
100 г сахарного песка

ДЛЯ ОСНОВНОГО КРЕМА:

200 г сливочного масла
200 г пралине
200 г заварного крема

ДЛЯ ОРЕХОВОЙ КАРАМЕЛИ:

100 г очищенного фундука
100 г сахарного песка

ДЛЯ УКРАШЕНИЯ:

50 г шоколада
1 ст. ложка
растительного масла

➤ **ЗАВАРНОЙ КРЕМ:** половину сахара перемешиваем с желтками, добавляем крахмал, муку и еще раз перемешиваем. Оставшийся сахар, молоко и ванилин доводим до кипения. Одну треть вливаем в желтки, перемешиваем и выливаем обратно. Продолжаем варить, помешивая, до загустения и снимаем с огня.

➤ **ПРАЛИНЕ:** фундук и сахар выкладываем на сковороду и жарим до коричневого цвета. Затем смесь выкладываем, разравниваем и даем застыть. Застывшее пралине пробиваем в пасту.

➤ **ОСНОВНОЙ КРЕМ:** заварной крем взбиваем с пралине, добавляем кусочки сливочного масла и продолжаем взбивать еще 10 минут, до светлой пены.

➤ **ОРЕХОВОЕ БЕЗЕ:** белки взбиваем, небольшими порциями добавляя к ним сахар, в течение 10 минут. В конце аккуратно добавляем муку из фундука

и перемешиваем. Перекладываем в кондитерский мешок и отсаживаем на застеленный пергаментом противень 7 тонких коржей. Выпекаем в разогретой до 160 °С духовке 30 минут.

➤ **ОРЕХОВАЯ КАРАМЕЛЬ:** фундук и сахар выкладываем на сковороду и жарим до коричневого цвета. Затем смесь выливаем, разравниваем и даем застыть. После чего измельчаем в крошку.

Выпеченные коржи прослаиваем основным кремом. Бока посыпаем ореховой карамелью.

➤ **УКРАШЕНИЕ:** шоколад растапливаем, добавляем растительное масло и перемешиваем. Перекладываем в корнет (свернутый в кулек пергаментный лист) и наносим на верх торта параллельные полосы. Затем при помощи ножа поверх шоколада наносим перпендикулярный рисунок.



Торт «Медовик»»

ДЛЯ ОСНОВЫ:

300 г муки
70 г сливочного масла
120 г меда
120 г сахарного песка

2 яйца
1 желток
1 ч. ложка без горки соды
1 ч. ложка лимонного сока

ДЛЯ КРЕМА:

500 мл сметаны
жирностью не менее 30%
150 г сахарной пудры
1 ч. ложка ванильного сахара

➤ **ОСНОВА:** сливочное масло, мед и сахар соединяем и растапливаем на водяной бане. Затем добавляем яйцо, желток, просеянную муку и гашенную лимонным соком соду. Перемешиваем и убираем в холодильник.

Холодное тесто разделяем на 10 равных частей. Каждую часть раскатываем в пласт толщиной не более 0,1 см и выкладываем на застеленный пергаментной бумагой противень или на силиконовый коврик. Выпекаем в разогретой до 200 °С духовке до румяного цвета, примерно 2–3 минуты.

➤ **КРЕМ:** сметану перемешиваем с сахарной пудрой и ванильным сахаром.

➤ **СОБИРАЕМ ТОРТ:** каждый слой торта промазываем сметанным кремом и складываем друг на друга, выравниваем, обрезая по бокам неровности. Даем настояться.

Обычно домашний медовик оформляют крошкой. Я вам хочу посоветовать более оригинальный способ: растопите плитку белого шоколада, добавьте к ней желтый пищевой краситель на кончике ножа, перемешайте и вылейте в прямоугольную форму. Когда масса застынет, ложкой или кондитерским кольцом соскребите с нее стружку. Этой стружкой украсьте верх медовика (с.м. иллюстрацию).

Маково-черничный торт

ДЛЯ МАКОВОГО БИСКВИТА:

200 г сливочного масла
250 г сахарного песка
7 желтков
7 белков
125 г жареного фундука
250 г мака

ДЛЯ ЧЕРНИЧНОЙ ЗАЛИВКИ:

300 г черничного варенья
100 г свежей черники
50 г желатина
100 мл воды

ДЛЯ УКРАШЕНИЯ:

50 г мака
свежая черника

Жареный фундук измельчаем в мельнице в муку, соединяем с маком и перемешиваем.

➤ **МАКОВЫЙ БИСКВИТ:** сливочное масло и 1/4 порции сахара взбиваем до бела 5–7 минут. Не прекращая взбивания, вводим желтки и маково-ореховую смесь. Взбиваем еще 1 минуту.

Отдельно взбиваем сырой яичный белок, небольшими порциями вводим в него оставшийся сахар. Продолжаем взбивать в устойчивую пену 10 минут. Взбитый белок аккуратно вмешиваем в тесто.

Выкладываем тесто в застеленную пергаментной бумагой форму для выпечки или в силиконовую форму. Выпекаем 60–80 минут в предварительно разогретой до 160 °С духовке.

Готовый бисквит 6–8 часов охлаждаем при комнатной температуре, не доставая из формы. Затем приминаем рукой, чтобы он слегка опустился вниз.

➤ **ЧЕРНИЧНАЯ ЗАЛИВКА:** желатин на 30 минут замачиваем в холодной воде, затем растворяем на водяной бане. Черничное варенье соединяем со свежей черникой и доводим до кипения. Снимаем с огня, тонкой струйкой вливаем растопленный желатин. Охлаждаем до комнатной температуры.

Охлажденную черничную заливку выливаем сверху на маковый бисквит, не вынимая его из формы. Даем застыть. Достаем торт из формы.

➤ **УКРАШАЕМ:** бока торта обсыпаем маком. Верх украшаем свежими ягодами черники.



Польский шоколадный торт

ДЛЯ ШОКОЛАДНОГО БИСКВИТА:

125 г сахарного песка
1 ч. ложка соды
200 г муки
100 г сливочного масла
3 яйца
2 ст. ложки какао-порошка

ДЛЯ НАЧИНКИ:

125 г вишневого варенья

ДЛЯ СИРОПА:

70 г вишневого варенья
50 мл воды

ДЛЯ УКРАШЕНИЯ:

400 г консервированной вишни
150 г шоколадной стружки

➤ **ШОКОЛАДНЫЙ БИСКВИТ:** желтки отделяем от белков.

Сливочное масло и половину порции сахара взбиваем до бела 5 минут. Не прекращая взбивания, добавляем желтки.

Отдельно с оставшимся сахаром взбиваем белки 10 минут. Взбитые белки аккуратно вмешиваем в масляную смесь.

Муку соединяем с какао, просеиваем, добавляем гашеную соду и вмешиваем в яично-масляную смесь.

Дно круглой формы, диаметром 18 см, высотой 6 см, выстилаем пергаментной бумагой. Бока смазываем маслом.

Тесто выкладываем в форму и выпекаем в разогретой до 180 °С духовке 1 час. Готовый бисквит охлаждаем и разрезаем на 3 равных коржа.

➤ **СИРОП:** варенье соединяем с водой и доводим до кипения. Готовым сиропом пропитываем коржи.

Коржи склеиваем между собой вишневым вареньем. Остатки варенья наносим на бока и верхний слой торта.

Верх торта украшаем консервированной вишней, смазанной оставшимся горячим вишневым сиропом. Бока украшаем шоколадной стружкой.





Торт «Пани Валеуска»

ДЛЯ ОСНОВЫ:

1 яйцо
250 г муки
100 г сахарной пудры
50 г маргарина
1 ст. ложка меда
1 ст. ложка сметаны
0,25 ч. ложки соды,
гашенной уксусом
тертая цедра 0,5 лимона

ДЛЯ БЕЗЕ:

4 белка
200 г сахарного песка

ДЛЯ КРЕМА:

100 г сахара
0,5 ч. ложки ванильного
сахара
0,5 стакана молока
4 желтка

200 г сливочного масла
0,5 стакана очищенных
грецких орехов

ДЛЯ УКРАШЕНИЯ:

несколько ядер очищенных
грецких орехов

➤ **ОСНОВА:** яйцо взбиваем с сахарной пудрой добела 5–7 минут. Не прекращая взбивания, добавляем размягченный маргарин, мед, сметану и небольшими порциями подсыпаем муку. В самом конце вмешиваем тертую лимонную цедру и гашеную соду.

Разделяем тесто на 3 части, раскатываем и выпекаем в духовке, разогретой до 200 °С, 10–12 минут.

➤ **БЕЗЕ:** охлажденные белки перекладываем в чашу миксера и взбиваем несколько секунд. Небольшими порциями засыпаем сахар. Продолжаем взбивать еще около 10 минут. Готовый крем перекладываем в кондитерский мешок с насадкой в форме гладкой трубочки и отсаживаем из него безе на застеленный пергаментной бумагой противень.

Ставим в разогретую до 120 °С духовку и при открытой дверце выпекаем

15 минут. Затем дверцу закрываем, температуру снижаем до 100 °С и продолжаем выпекать еще 1,5 часа. Духовку выключаем и оставляем безе еще на 8 часов.

➤ **КРЕМ:** молоко с сахаром доводим до кипения и снимаем. Желтки взбиваем и вливаем в горячее молоко. Прогреваем до загустения, но не доводя до кипения. Охлаждаем и добавляем ванильный сахар и сливочное масло. Взбиваем.

➤ **СОБИРАЕМ ТОРТ:** на нижний слой основы выкладываем слой крема и пересыпаем грецкими орехами. Сверху — слой безе и снова — слой крема, который опять пересыпаем грецкими орехами. Накрываем вторым коржом и повторяем слои в том же порядке. Верхний корж и бока торта смазываем оставшимся кремом и украшаем ядрами целых орехов. Бока торта можно украсить шоколадным декором (см. фото).



Английский свадебный торт

300 г сливочного масла
300 г сахарного песка
4 яйца
800 г изюма
60 г цукатов из вишни

370 г муки
15 г разрыхлителя теста
3 г корицы
3 г мускатного ореха
50 мл рома

50 мл бренди или коньяка
цедра 0,5 апельсина
0,5 кг готовой мастики
для обтяжки тортов

Масло с сахаром взбиваем добела 5 минут. Не прекращая взбивания, постепенно вводим яйца.

Добавляем половину просеянной и смешанной с разрыхлителем муки и пряности. Перемешиваем.

Добавляем изюм и вишню. Перемешиваем.

Добавляем ром, шерри, оставшуюся муку. Перемешиваем.

Перекладываем в форму для тортов. Выпекаем в разогретой до 150 °С духовке 1 час.

Стол слегка подпыляем сахарной пудрой, выкладываем мастику. Скалкой раскатываем ее до толщины 5 мм и обтягиваем торт.

Из оставшейся мастики вырезаем мелкие цветы и водой приклеиваем их к торту.

Не имея профессиональной подготовки, достаточно сложно из мастики изготовить цветы или другие украшения для торта. Намного проще купить их готовыми в отделах кондитерских украшений в крупных супермаркетах.

Шоколадный торт «Принц Уильям»

100 г шоколада
100 г сахарного песка
100 г сливочного масла

1 яйцо
200 г печенья
(«Юбилейное»)

ДЛЯ ГЛАЗУРИ:
100 г шоколада
1 ст. ложка
растительного масла

Печенье разламываем на небольшие кусочки. Шоколад растапливаем.

Сливочное масло и сахар взбиваем до бела 5 минут. Затем добавляем яйцо и перемешиваем. Соединяем с растопленным шоколадом.

Печенье перемешиваем со сливочно-шоколадной массой и выкладываем в форму. Даем застыть.

➤ **ГЛАЗУРЬ:** шоколад растапливаем и смешиваем с растительным маслом.

Торт достаем из формы и заливаем смесью шоколада и растительного масла. Разравниваем. Даем глазури застыть.





Пенсильванский тыквенный торт

225 г муки
1 ч. ложка разрыхлителя
теста
1 ч. ложка молотой
корицы
0,5 ч. ложки молотого
мускатного ореха
0,5 ч. ложки молотой
гвоздики

125 г (0,5 стандартной
пачки) сливочного масла
2 яйца
110 г сахарного песка
250 г отварной
и натертой тыквы
1 ст. ложка натертого
свежего имбиря

1 ч. ложка ванильного
сахара
100 г вишни без косточек
(можно замороженной)

ДЛЯ УКРАШЕНИЯ:

150 г сливочного сыра
ягоды вишни или
смородины

Натираем отварную тыкву и свежий имбирь на терке.

Соединяем тыкву с имбирем.

Просеянную муку соединяем с разрыхлителем теста, ванильным сахаром, мускатным орехом, корицей и гвоздикой.

Перемешиваем, чтобы пряности равномерно распределились с мукой.

Размягченное сливочное масло взбиваем с сахаром до бела примерно 3–5 минут. Не прекращая взбивать, по одному добавляем яйца.

Тыкву с имбирем добавляем к сливочной массе и перемешиваем.

Добавляем муку и замешиваем тесто. Когда тесто станет эластичным, вмешиваем в него вишню без косточек. Тщательно перемешиваем, чтобы ягоды равномерно распределились по тесту.

Готовое тесто выкладываем в форму для выпекания.

Выпекаем 45 минут на среднем уровне разогретой до 180 °С духовки.

Сливочный сыр слегка взбиваем. Перекладываем в кулинарный мешок и отсаживаем сверху на торт. Ягоды выкладываем сверху на крем-сыр.



Мексиканский шоколадный торт

ДЛЯ ОСНОВЫ:

200 г размягченного
сливочного масла
250 г сахарного песка
0,5 ст. ложки корицы
50 г какао-порошка
150 г муки
1 ст. ложка ванильного
сахара

3 яйца

1,5 ст. ложки молотого
натурального кофе
120 мл молока
0,5 ч. ложки
разрыхлителя теста

ДЛЯ ГЛАЗУРИ

(ШОКОЛАДНЫЙ ГАНАШ):

240 мл сливок 33%-ной
жирности
1 ч. ложка молотой
корицы
2 ст. ложки молотого
кофе
400 г черного шоколада

➤ **ОСНОВА:** размягченное сливочное масло смешиваем с сахаром и ванильным сахаром и взбиваем в миксере, пока сахар полностью не растворится (3–5 минут). Когда сливочная масса станет белой, по одному вбиваем в нее яйца и вливаем молоко. Натуральный кофе смешиваем с корицей и добавляем к сливочной массе. В муку добавляем разрыхлитель теста и какао. Тщательно перемешиваем. Просеиваем через сито и небольшими порциями засыпаем в сливочную массу, не прекращая перемешивать.

Когда тесто станет полностью однородным, перекладываем его в силиконовую форму или смазанную маслом форму для выпечки. Поверхность разравниваем лопаткой.

Выпекаем в разогретой духовке при 180 °С 1 час. Готовый торт остужаем.

➤ ГЛАЗУРЬ (ШОКОЛАДНЫЙ

ГАНАШ):

 черный шоколад мелко рубим ножом и заливаем горячими сливками. Взбиваем массу венчиком, чтобы шоколад побыстрее растопился в сливках (если шоколад растопится не весь, его можно чуть-чуть подогреть в микроволновой печи). Добавляем молотый кофе и корицу.

Горячую глазурь аккуратно наносим на верх и бока торта, разравнивая лопаточкой.

Убираем торт в холодильник до застывания глазури.

Торт «Прага»

ДЛЯ БИСКВИТА:

100 г муки
15 г какао-порошка
25 г сливочного масла
5 яиц
100 г сахара

ДЛЯ КРЕМА:

200 г стуженного молока
100 мл воды
3 желтка
3 г ванильного сахара
34 г сливочного масла
30 г какао-порошка

ДЛЯ СИРОПА:

150 г сахара
150 мл воды
50 мл коньяка

ДЛЯ ГЛАЗУРИ:

400 г шоколада
40 мл растительного масла

➤ **БИСКВИТ:** взбиваем яйца с сахаром, добавляем просеянную муку, перемешанную с какао. Замешиваем тесто и добавляем туда растопленное сливочное масло.

Выпекаем бисквит при температуре 180 °С 30–40 минут.

➤ **КРЕМ:** стуженку, воду, желтки и ванильный сахар увариваем на плите, затем остужаем. Масло взбиваем и перемешиваем с какао. Добавляем в масло уваренную смесь и все хорошо перемешиваем.

➤ **СИРОП:** в кипящую воду кладем сахар и доводим до кипения, снимаем пену, охлаждаем до 20 °С, добавляем коньяк.

Бисквит разрезаем на три слоя. Каждый слой пропитываем сиропом.

На первый слой бисквита выкладываем крем, накрываем сверху вторым слоем и его тоже промазываем кремом, затем третий слой — и сверху крем.

Торт заглазируем растопленным шоколадом, перемешанным с растительным маслом.

На застывший торт нанесем сетку из корнетика шоколадом для глазирования.



Торт «Птичье молоко»

ДЛЯ ТЕСТА:

140 г муки
105 г сахара
105 г сливочного масла
1,5 яйца
1 ч. ложка ванильного сахара

ДЛЯ КРЕМА-СУФЛЕ:

308 г сахара
4 г агар-агара
(20 г желатина)
130 мл воды
200 г сливочного масла
95 г сгущенного молока
2 белка

3 г ванильного сахара
2 г лимонной кислоты

ДЛЯ ГЛАЗУРИ:

100 г шоколада
10 мл растительного масла

➤ **ТЕСТО:** взбиваем масло и сахар, добавляем туда яйцо и разведенный в нем ванильный сахар, взбиваем 15–20 минут. Затем добавляем просеянную муку и замешиваем тесто.

Формуем из теста два шарика, раскатываем их в два тонких пласта и выпекаем при температуре 220 °С 8–10 минут.

Один готовый пласт выкладываем на дно формы диаметром 22 см.

➤ **КРЕМ-СУФЛЕ:** масло взбиваем со сгущенкой. Агар-агар замачиваем на 30 минут в воде, затем добавляем сахар и увариваем до 110 °С (5 минут). Белок взбиваем с ванильным сахаром и лимонной кислотой. Затем тонкой струйкой вводим агар-агар во взбитые белки и аккуратно взбиваем, пока крем не охладится до 50 °С.

Затем добавляем масло со сгущенкой, перемешиваем и быстро выкладываем крем на пласт теста в форме. Сверху накрываем вторым пластом и на него снова выкладываем крем.

Убираем торт в холодильник до застывания крема. Затем заглазируем торт растопленным шоколадом, перемешанным с маслом.

Если мы используем желатин, то его замачиваем тоже 30 минут в холодной воде и растапливаем на водяной бане (нельзя кипятить). Затем вводим во взбитый и охлажденный до 50 °С белок с сахаром.





Ленинградский

Торт «Ленинградский»

ДЛЯ ПЕСОЧНОГО ТЕСТА:

500 г муки
280 г сливочного масла
200 г сахара
2 яйца
0,5 ч. ложки соды

(погашенной уксусом)

ДЛЯ КРЕМА:

290 г сливочного масла
144 г сахарной пудры
400 г густого вареного

молока

2 ст. ложки какао-порошка
700 г абрикосового варенья
200 г грецких орехов

➤ **ПЕСОЧНОЕ ТЕСТО:** сливочное масло взбиваем с сахаром, добавляем яйца и взбиваем все до пышности. Затем добавляем просеянную муку с содой.

Тесто разделяем на три части и каждую часть раскатываем на квадраты 20×20 см. Выпекаем коржи при температуре 180 °С до готовности 20 минут.

➤ **КРЕМ:** взбиваем масло, густое молоко, сахарную пудру и какао.

Готовые коржи смазываем сначала тонким слоем варенья, а затем кремом. Выкладываем коржи друг на друга и всю поверхность торта и бока обмазываем кремом.

Бока обсыпает измельченными грецкими орехами. Делаем бордюр из крема. Украшаем орехами и шоколадом. Делаем надпись «Ленинградский».



Торт «Абрикотин»

300 г муки
180 г сливочного масла
120 г сахара
2 яйца
щепотка соли
1 ч. ложка разрыхлителя
100 г абрикосового джема

ДЛЯ КРЕМА:
190 мл молока
4 желтка
220 г сахара
220 г сливочного масла
2 ст. ложки фруктового ликера
3 г ванильного сахара

ДЛЯ ПОМАДЫ:
105 г сахарной пудры
35 мл воды
желтый пищевой краситель

➤ **ТЕСТО:** размягченное сливочное масло взбиваем с сахаром, добавляем яйца и щепотку соли. Все хорошо перемешиваем. Просеянную муку с разрыхлителем добавляем в полученную смесь и быстро замешиваем тесто.

Тесто разделяем на пять частей и каждую часть тонко раскатываем, присыпая мукой (диаметр лепешки — 22 см).

Полученные круги выкладываем на бумагу для выпечки, прокалываем вилкой и кладем в морозильную камеру на 5 минут.

Выпекаем коржи при температуре 210–220 °С около 8 минут. Коржи остужаем.

➤ **КРЕМ:** перемешиваем молоко, желтки, сахар и ставим смесь на огонь. Доводим смесь до кипения и варим 4–5 минут (до консистенции густого

сиропа желтого цвета). Остужаем сироп до комнатной температуры. Взбиваем масло до бела и постепенно добавляем в него сироп, продолжая взбивать. В конце добавляем ликер и ванильный сахар.

Несколько кусочков бисквита натираем на терке и поджариваем в духовке при температуре 200 °С до коричневого цвета.

Промазываем коржи кремом, верх смазываем горячим абрикосовым джемом. Затем, когда джем застынет, заливаем поверхность торта помадой два раза.

Украшаем торт сеточкой и фундуком в шоколаде, бока обсыпаем крошкой.

➤ **ПОМАДА:** растворите сахар в горячей воде и уварите на сильном огне, затем быстро охладите и взбейте с пищевым красителем.



Пирожные «Опера»

ДЛЯ МИНДАЛЬНОГО БИСКВИТА:

2 яйца
4 белка
65 г сахарной пудры
30 г сахарного песка
65 г миндаля,
измельченного в муку
20 г пшеничной муки
15 г сливочного масла

ДЛЯ МЕРЕНГА:

3 белка
150 г сахарного песка
50 мл воды

ДЛЯ КОФЕЙНОГО КРЕМА:

200 г меренга
1 ч. ложка порошка
растворимого кофе

1,5 ст. ложки воды
200 г сливочного масла

ДЛЯ ШОКОЛАДНОГО ГАНАША:

100 г черного шоколада
100 мл сливок, не менее
33%-ной жирности
15 г сливочного масла
1 желток

➤ МИНДАЛЬНЫЙ БИСКВИТ:

сахарную пудру соединяем с миндальной мукой, добавляем яйца и взбиваем 5 минут. Отдельно взбиваем белки с сахаром до устойчивой пены 10 минут и аккуратно добавляем их в миндальную массу. После чего вмешиваем просеянную муку и растопленное сливочное масло. Готовое тесто разделяем на три части. Выпекаем в разогретой до 210–220 °С духовке 7–8 минут.

➤ **МЕРЕНГ:** сахар соединяем с водой и увариваем «на средний шарик». Белки взбиваем и, не прекращая взбивания, тонкой струйкой вливаем в них уваренный сироп. Продолжаем взбивать до полного охлаждения меренга.

➤ **КОФЕЙНЫЙ КРЕМ:** сливочное масло взбиваем добела, 5 мин, и вливаем растворимый кофе. Добавляем готовый меренг.

➤ **ШОКОЛАДНЫЙ ГАНАШ:** шоколад растапливаем. Добавляем подогретые сливки, желток и сливочное масло. Даем постоять 2 часа.

Один миндальный бисквит смазываем тонким слоем шоколадной глазури и убираем в холодильник до полного ее застывания. Затем переворачиваем и пропитываем его кофейным сиропом. Наносим половину кофейного крема.

На крем выкладываем второй миндальный бисквит. Пропитываем его кофейным сиропом и наносим слой шоколадного ганаша.

На ганаш кладем третий миндальный бисквит. Пропитываем его кофейным сиропом и выкладываем оставшийся кофейный крем. Убираем до застывания крема.

Шоколадную глазурь наносим поверх застывшего кофейного крема.

Пирожное «Безе»

4 белка
120 г сахара
120 г сахарной пудры
25 г ванильного сахара

ДЛЯ КРЕМА:
200 г стуженного вареного
молока

200 г сливочного масла
100 г какао-порошка
10 мл растительного
масла

Белки охлаждаем, затем взбиваем, сначала слабо, а затем все сильнее, пока их объем не увеличится в 3–4 раза, постепенно засыпая сахар.

После этого всыпаем ванильный сахар и продолжаем взбивать. Затем добавляем сахарную пудру и все аккуратно перемешиваем.

Приготовленную массу перекладываем в кондитерский мешок с зубчатой насадкой и отсаживаем в виде ракушек на пергамент.

Выпекаем пирожные при температуре 100 °С 1 час (первые 15 минут — при открытой дверце духовки).

Получившиеся безе склеиваем сливочным кремом, а сверху с помощью корнетика наносим узор из шоколадного крема.

➤ **КРЕМ:** стуженку взбиваем с маслом. Отделяем от крема 1/4 часть и добавляем к ней какао, перемешанное с растительным маслом.





Пирожные «Наполеон»

500 г готового
замороженного слоеного
теста
250 мл взбитых сливок
250 г заварного крема
250 г свежей клубники

2 ст. ложки сахарной
пудры

ДЛЯ ЗАВАРНОГО КРЕМА:

150 г сахарного песка

3 желтка
25 г муки
ванилин на кончике ножа
25 г крахмала
250 мл молока

Тесто размораживаем и тонко раскатываем. Выкладываем на застеленный пергаментной бумагой противень, присыпаем сахарной пудрой и выпекаем в разогретой до 220 °С духовке 15–20 минут. Затем готовые коржи охлаждаем и нарезаем на квадраты.

➤ **ЗАВАРНОЙ КРЕМ:** половину сахара соединяем с желтками, добавляем крахмал, муку и еще раз перемешиваем. Оставшийся сахар, молоко и ванилин доводим до кипения. Одну треть вливаем в желтки, перемешиваем и выливаем обратно. Продолжаем варить, помешивая, до загустения и снимаем с огня. Охлаждаем.

Заварной крем смешиваем со сливками и перекладываем в кондитерский мешок.

На нижний слой коржа отсаживаем «шишечки» из крема. Сверху кладем нарезанную на ломтики клубнику, накрываем вторым слоем теста. Снова отсаживаем крем, выкладываем клубнику и накрываем третьим слоем теста.

Половину третьего слоя присыпаем сахарной пудрой (в форме «треуголки»). Даем настояться и сервируем на стол.

Корзиночки с белковым кремом

ДЛЯ ТЕСТА:

480 г муки
250 г сливочного масла
200 г сахара
0,25 ч. ложки соли

3 желтка
0,3 ч. ложки соды
(погашенной уксусом)
300 г яблочного
повидла

ДЛЯ БЕЛКОВОГО КРЕМА:

200 г сахара
5 белков
100 мл воды
ягоды для украшения

➤ **ТЕСТО:** сахар взбиваем с маслом добела, затем добавляем соль, желтки и соду, все еще раз взбиваем. Добавляем просеянную муку и замешиваем тесто. Готовое тесто убираем в холодильник для охлаждения.

Раскатываем тесто в тонкий пласт, вырезаем из него круги, перекладываем круги в формочки и формируем бортики. Выпекаем корзиночки при температуре 240 °С до готовности 15 минут.

➤ **КРЕМ:** сахар заливаем водой, ставим на огонь и варим на среднем огне до пробы на средний шарик 121 °С (после того как закипел, около 3–4 минут). Для того чтобы сделать

пробу на средний шарик, наливаем немного сиропа в холодную воду. Если из сиропа можно сформовать шарик — он готов. Белки взбиваем в пену. Затем тонкой стружкой вливаем кипящий сироп и все очень хорошо взбиваем (не останавливаясь, до полного охлаждения белков). Перекладываем крем в кондитерский мешок.

Выпеченные и охлажденные корзинки наполняем сначала яблочным повидлом, а затем сверху из кондитерского мешка — белковым кремом. Выпекаем корзинки 1–2 минуты при температуре 250 °С.

Украшаем свежими ягодами.





Бисквитное пирожное с шоколадным кремом

ДЛЯ БИСКВИТА:

2 ст. ложки воды

5 яиц

125 г сахара

125 г муки

1 ст. ложка какао-порошка

ДЛЯ КРЕМА:

200 г сгущенного вареного молока

200 г сливочного масла

100 г какао-порошка

10 г растительного масла

ДЛЯ САХАРНОГО СИРОПА:

75 г сахара

75 мл воды

20 мл коньяка

ДЛЯ ГЛАЗУРИ:

200 г горького шоколада

1 ст. ложка

растительного масла

орехи в шоколаде

(для украшения)

➤ **БИСКВИТ:** яйца взбиваем с сахаром добела, добавляем просеянную муку с какао, перемешиваем. Затем добавляем 2 ст. ложки воды.

Распределяем тесто в тонкий пласт и выпекаем при температуре 220 °С 6–7 минут.

➤ **КРЕМ:** сгущенку взбиваем с маслом, добавляем какао, перемешанное с растительным маслом.

➤ **СИРОП:** в кипящую воду кладем сахар и нагреваем до кипения, снимаем пену, охлаждаем до 20 °С, добавляем коньяк.

Готовый бисквит разделяем на три части и пропитываем их сиропом.

Один слой бисквита сверху смазываем кремом, на него кладем второй слой бисквита и также смазываем кремом. То же самое повторяем с третьим слоем. Охлаждаем. Заливаем растопленным горьким шоколадом, перемешанным с растительным маслом.

После охлаждения нарезаем пирожные на треугольники, делаем бордюры из шоколадного крема и украшаем орехами в шоколаде.



Зефир яблочный

400 г яблочного повидла
300 г сахара
300 мл воды

60 г желатина
6 белков

лимонная кислота —
по вкусу

Желатин разводим в воде и оставляем до набухания на 20 минут. Затем нагреваем желатин почти до кипения и добавляем в него сахар. Варим 3 минуты. После этого добавляем туда яблочное повидло и вторично доводим почти до кипения.

Белки взбиваем, вливаем в них тонкой струйкой горячий сироп, не переставая взбивать всю массу. Вливаем разведенную в столовой ложке лимонную кислоту.

Теплый зефир выкладываем в кондитерский мешок, отсаживаем шарики на противень, смоченный водой, и оставляем охлаждаться.

Зефир также можно готовить из малины, клубники, абрикосов и других ягод и фруктов. Зефир можно считать кондитерской классикой. Обычно он продавался просто сливочный, но мы предлагаем попробовать многочисленное фруктовое разнообразие вкусов.

Башня из профитролей

ДЛЯ ПРОФИТРОЛЕЙ:

100 мл молока
100 мл воды
90 г сливочного масла
120 г муки
3 яйца
1 белок
щепотка соли

ДЛЯ НАЧИНКИ:

300 г заварного крема
200 г сливочного масла
180 г стуженного молока
1 ч. ложка ванильного сахара

ДЛЯ САХАРНОЙ ПОМАДЫ:

100 г сахара
35 мл воды
пищевой краситель

ДЛЯ ЗАВАРНОГО КРЕМА:

100 г сахарного песка
2 желтка
20 г муки
ванилин на кончике ножа
20 г крахмала
200 мл молока

➤ **ПРОФИТРОЛИ:** молоко, соль, воду и сливочное масло доводим до кипения. Засыпаем муку, перемешивая, завариваем тесто. Снимаем с огня. Перекладываем в чашу для миксера и взбиваем до тех пор, пока масса не станет чуть выше температуры тела. Не прекращая взбивать, по одному вводим яйца и белок. Продолжаем взбивание до эластичности и однородности теста. Выкладываем тесто в кондитерский мешок и отсаживаем из него на силиконовый коврик шарики. Выпекаем в разогретой до 200–220 °С духовке 20–30 минут. Готовые профитроли чуть остужаем.

➤ **ЗАВАРНОЙ КРЕМ:** половину сахара растираем с желтками, добавляем крахмал, муку и перемешиваем. Оставшийся сахар, молоко и ванилин доводим до кипения. Одну треть вливаем в желтки, перемешиваем и выливаем обратно. Продолжаем варить, помешивая, до загустения и снимаем с огня.

➤ **НАЧИНКА:** сливочное масло взбиваем со стуженным молоком добела. Добавляем готовый заварной крем и ванильный сахар.

Готовую начинку перекладываем в кондитерский мешок и через основание профитролей наполняем их кремом.

➤ **САХАРНАЯ ПОМАДА:** в горячую воду засыпаем сахар. Доводим до кипения и снимаем пену. Накрываем крышкой и увариваем сироп до 114 °С «на тонкую нить». Готовый сироп снимаем с огня и переставляем в миску с холодной водой. Быстро охлаждаем до 30 °С. Добавляем пищевой краситель.

Профитроли сверху глазируем помадой. Белый шоколад растапливаем на водяной бане. Из профитролей выкладываем «башню», склеивая их между собой растопленным белым шоколадом.





Тирамису

30 палочек савоярди
(купить готовые
в магазине)

ДЛЯ СЫРНОГО МУССА:

1 кг сыра маскарпоне
5 желтков
100 г сахара

70 мл воды
500 мл взбитых сливок
33%-ной жирности
10 г желатина

ДЛЯ СИРОПА:

250 г сахара
250 мл воды

150 мл свежесваренного
кофе
150 мл портвейна

ДЛЯ ПОСЫПКИ:

3–4 ст. ложки какао-
порошка

—▶ СНАЧАЛА ВАРИМ СИРОП:

воду смешиваем с сахаром, доводим до кипения и охлаждаем. Добавляем портвейн и свежесваренный кофе. Перемешиваем.

—▶ ГОТОВИМ СЫРНЫЙ МУСС:

сахар разводим водой, ставим на огонь и увариваем «на средний шарик». (Небольшое количество сиропа наберите в чайную ложку, опустите в холодную воду и попытайтесь пальцами скатать из него шарик. Если сироп скатывается, значит, он готов.)

Желтки взбиваем миксером в течение 3 минут, не прекращая взбивания, тонкой струйкой вводим сахарный сироп. Продолжаем взбивать, пока смесь не охладится.

Желатин на 5 минут замачиваем в холодной воде. Затем нагреваем, но не доводим до кипения. Вливаем во взбитые желтки и перемешиваем.

В яичную массу добавляем сыр маскарпоне и взбитые сливки. Перемешиваем.

15 палочек савоярди с одной стороны окунаем в сироп и выкладываем на дно прямоугольной стеклянной формы сухой стороной вниз. Сверху на палочки раскладываем половину сырного мусса. Затем берем оставшиеся палочки савоярди, обмакиваем их в сироп, кладем сверху на слой сырного мусса. Закрываем оставшимся сырным муссом. Посыпаем какао-порошком.

Готовый тирамису на 8–10 часов убираем в холодильник.

Селезнев, Александр Анатольевич.
С 29 Классические торты и пирожные/ А. А. Селезнев. — Москва : Эксмо, 2015. — 64 с. : ил.

Рецептов тортов, пирожных и конфет в настоящее время огромное множество, но классика всегда остается классикой. «Прага» и «Наполеон», «Птичье молоко» и «Захер», «Пани Валевска» и «Эстерхази» — проверенные временем рецепты этих вкуснейших тортов всегда беспроигрышный вариант!

В книге «Классические торты и пирожные» Александр Селезнев собрал лучшие рецепты классических хитов, ставших визитной карточкой той или иной эпохи. Каждый рецепт представляет собой пошаговые инструкции, поэтому вы без труда создадите кондитерский шедевр у себя на кухне!

УДК 641/642
ББК 36.997

ISBN 978-5-699-74229-5

© Оформление. ООО «Издательство «Эксмо», 2014

Издание для досуга

Селезнев Александр Анатольевич
КЛАССИЧЕСКИЕ ТОРТЫ И ПИРОЖНЫЕ

Ответственные редакторы *Т. Радина, И. Лазарев, С. Ильичева, Э. Саляхова*
Художественный редактор *Г. Булгакова*
Фотографии *Е. Моргуновой*
Технический редактор *М. Печковская*
Компьютерная верстка *Г. Дегтяренко*
Корректор *Т. Кузьменко*

ООО «Издательство «Эксмо»
123308, Москва, ул. Зорге, д. 1. Тел. 8 (495) 411-68-86, 8 (495) 956-39-21.
Home page: www.eksmo.ru E-mail: info@eksmo.ru

Өндіруші: «ЭКСМО» АҚБ Баспасы, 123308, Мәскеу, Ресей, Зорге көшесі, 1 үй.
Тел. 8 (495) 411-68-86, 8 (495) 956-39-21
Home page: www.eksmo.ru E-mail: info@eksmo.ru
Тауар белгісі: «Эксмо»

Қазақстан Республикасында дистрибьютор және өнім бойынша арыз-талаптарды қабылдаушының
өкілі «РДЦ-Алматы» ЖШС, Алматы қ., Домбровский көш., 3-а, литер Б, офис 1.
Тел.: 8(727) 251 59 89,90,91,92, факс: 8 (727) 251 58 12 вн. 107; E-mail: RDC-Almaty@eksmo.kz
Өнімнің жарамдылық мерзімі шектелмеген.
Сертификация туралы ақпарат сайтта: www.eksmo.ru/certification

Сведения о подтверждении соответствия издания согласно законодательству РФ о техническом регулировании
можно получить по адресу: <http://eksmo.ru/certification/>

Өндірген мемлекет: Ресей
Сертификация қарастырылмаған

Подписано в печать 15.10.2014.
Формат 70×100 ¹/₁₂. Гарнитура «Brokgauz & Efron».
Печать офсетная. Усл. печ. л. 6,91.
Тираж экз. Заказ



ISBN 978-5-699-74229-5



9 785699 742295 >





Александр Селезнев – абсолютный чемпион России по кондитерскому мастерству, ведущий на телеканале «Домашний» и телеканале «Россия 1», шеф-кондитер «Кондитерского дома Александра Селезнева».



Если вы покупаете эту книгу, значит, вы цените классический вкус. Как известно, классика всегда актуальна. Это касается и выпечки. В этой книге Александр Селезнев собрал для вас лучшие рецепты классических хитов, ставших визитной карточкой той или иной эпохи.

И никакой покупной десерт не сравнится с тортом или пирожными, сделанными своими руками!

В КНИГЕ ВЫ НАЙДЕТЕ УНИВЕРСАЛЬНЫЕ РЕЦЕПТЫ ВСЕМ ИЗВЕСТНЫХ И ЛЮБИМЫХ ТОРТОВ, ПИРОЖНЫХ И КОНФЕТ.

- **ЧЕРНЫЙ ЛЕС**
- **ЗДХЕР**
- **МЕДОВИК**
- **БЕЗЕ**
- **ФЛПОЛЕОН**
- **УСТЕРХАЗИ**



ISBN 978-5-699-74229-5



9 785699 742295 >